FICHA IDENTIFICATIVA

DATOS DE LA ASIGNATURA

Código: 33974
Nombre: Química General
Ciclo: Grado
Créditos ECTS: 6
Curso académico: 2026-27

TITULACIONES

Titulación	Centro	Curso	Periodo
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació	1	Primer cuatrimestre

MATERIAS

Titulación	Materia	Carácter
1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Química	FORMACIÓN BÁSICA

COORDINACIÓN

PARDO MARIN EMILIO JOSE

RESUMEN

La *Química General* es una asignatura de carácter básico que se imparte en el primer cuatrimestre del primer curso del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. En el plan de estudios vigente consta de 4,5 créditos teóricos y 1,5 créditos prácticos de laboratorio.
La parte Teórica pretende proporcionar al estudiante los conceptos y fundamentos de la química en general, y en especial, los que se refieren a los elementos químicos y a sus compuestos, y al mismo tiempo, tratar de evidenciar la importancia de la visión científica de la realidad, aspecto fundamental en la formación universitaria. El estudiante debe adquirir bases sólidas para interpretar y construir las posibles aplicaciones y los usos de los compuestos inorgánicos, tanto para acometer el estudio de otras asignaturas, con un contenido en química importante, como en los diferentes ámbitos del desempeño de las actividades profesionales propias del grado, bien sea en investigación, docencia, o industria.
En relación con las clases teóricas se pretende que los estudiantes consoliden y amplíen los conocimientos sobre formulación y nomenclatura inorgánica, estructura atómica, enlace químico (tanto en moléculas discretas como en estado sólido), relaciones estequiométricas, equilibrio químico, conceptos ácido-base, oxidación-reducción y reactividad química, así como los principios que regulan los aspectos cinéticos y termodinámicos de las transformaciones químicas.
En lo que se refiere a las prácticas de laboratorio los estudiantes deben adquirir destreza en las técnicas básicas de laboratorio y realizar estudios experimentales de algunos de los conceptos desarrollados en las clases teóricas.

CONOCIMIENTOS PREVIOS

RELACIÓN CON OTRAS ASIGNATURAS DE LA MISMA TITULACIÓN

No se han especificado restricciones de matrícula con otras asignaturas del plan de estudios.

OTROS TIPOS DE REQUISITOS

Conocimiento de la formulación química y bases de la estequiometría

COMPETENCIAS / RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1103 - Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Adquirir destreza en la presentación de un trabajo oral o escrito.

Adquirir la capacidad de interpretar datos relevantes.

Conocer las reacciones en disolución, diferentes estados de la materia y principios de la termodinámica.

Conocer los mecanismos de las transformaciones químicas más importantes.

Conocer los métodos de obtención más generales de los distintos tipos de compuestos.

Desarrollar habilidades para emprender estudios posteriores.

Desarrollar la capacidad de estimar los riesgos asociados a la utilización de sustancias químicas y procesos de laboratorio.

Desarrollar la capacidad de organización y planificación.

Poder explicar de manera compresible fenómenos y procesos relacionados con aspectos básicos de la química.

Poder nombrar y formular los compuestos químicos inorgánicos y orgánicos.

Poder resolver cualquier problema básico relativo a la determinación de las formulas empíricas y moleculares de los compuestos.

Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado.

Saber aplicar esos conocimientos al mundo profesional, contribuyendo al desarrollo de los Derechos Humanos, de los principios democráticos, de los principios de igualdad entre mujeres y hombres, de solidaridad, de protección del medio ambiente y de fomento de la cultura de la paz, con perspectivas de género.

Saber interpretar, valorar y comunicar datos relevantes en las distintas vertientes de la actividad profesional, haciendo uso de las tecnologías de la información y comunicación.

Saber resolver problemas cuantitativos sencillos relativos a los procesos químicos, tanto en el equilibrio

como desde un punto de vista cinético.

DESCRIPCIÓN DE CONTENIDOS

Áreas de la Química. Propiedades físicas y químicas, intensivas y extensivas de la materia. Clasificación de la materia. Tratamiento de las medidas en Química. Constitución del átomo. El núcleo atómico. Isótopos. Reacciones nucleares. Aplicaciones de la radioactividad. Fórmulas químicas. Reglas de formulación y nomenclatura de compuestos inorgánicos. Tabla de electrovalencias y radicales iónicos. Estado de oxidación. La reacción química. Cálculos estequiométricos. Reactivo limitante y rendimiento porcentual de las reacciones químicas.

Modelo cuántico del átomo. Ecuación de Schrödinger para el átomo de hidrógeno. Números cuánticos y orbitales atómicos. Átomos polielectrónicos. Configuraciones electrónicas. La Tabla Periódica. Periodicidad.

Concepto de enlace y diferentes tipos. Electronegatividad y polaridad de enlace. Enlace covalente. Estructuras de Lewis. Resonancia. Forma de las moléculas: Modelo RPECV. Teoría del enlace de valencia. Hibridación. Enlaces múltiples. Fuerzas intermoleculares: Fuerzas de van der Waals. Enlace de hidrógeno. Estados físicos de la materia: gases, líquidos y sólidos.

Energía, calor y trabajo. Principios de la Termodinámica. Propiedades de estado. Entalpía de los cambios físicos y químicos. Ley de Hess. Entalpías de formación. Entropía. Energía Libre de Gibbs. Criterios de espontaneidad de los cambios químicos.

Espontaneidad del proceso de disolución. Disolución de sólidos en líquidos. Reglas de solubilidad. Disolución de líquidos. Disolución de gases. Saturación. Solubilidad y producto de solubilidad. Efecto de la temperatura sobre la solubilidad. Molaridad; fracción molar; porcentaje de soluto p/p, p/v, v/v; normalidad. Equivalente. Propiedades coligativas de las disoluciones: disminución de la presión de vapor, aumento ebulloscópico, descenso crioscópico, presión osmótica. Osmolaridad. Disoluciones iso- hiper- e hipotónicas. Propiedades coligativas y disociación de electrolitos. Coloides. Efecto Tyndall. Coloides hidrófilos e hidrófobos.

Conceptos fundamentales: velocidad de reacción, ecuación de velocidad y orden de reacción. Reacciones elementales. Molecularidad de las reacciones elementales. Reacción global. Etapa determinante de la velocidad. Mecanismos de reacción. Energía de activación. Complejo activado o estado de transición. Aproximación del estado estacionario. Efecto de la temperatura sobre la velocidad de reacción. Catálisis.

1. INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DE LA QUÍMICA

2. ESTRUCTURA ELECTRÓNICA DE LOS ÁTOMOS

3. ENLACE QUÍMICO

4. TERMOQUÍMICA

5. DISOLUCIONES

6. CINÉTICA QUÍMICA

7. EQUILIBRIO QUÍMICO

Reversibilidad y naturaleza dinámica del equilibrio químico. Espontaneidad del equilibrio. Aspectos termodinámicos del equilibrio químico. Constante de equilibrio y cociente de reacción. Equilibrios homogéneos y heterogéneos. Factores que afectan al equilibrio químico. Ley de Le Chatelier. Energía libre y constante de equilibrio.

Conceptos ácido-base: Arrhenius, Bronsted y Lewis. Ácidos y bases de Bronsted en agua. Neutralización. Carácter ácido-base de los óxidos. Autoionización del agua; Kw. Fuerza de ácidos y bases. Constantes de equilibrio ácido-base: Ka (pKa), Kb (pKb), Kw (pKw). Efectos nivelador y diferenciador del disolvente. Estructura molecular y fuerza de los ácidos. Ácidos polipróticos. Definición de pH y escala de pH. Cálculos de pH. Indicadores ácido-base. Curvas de valoración ácido-base. Disoluciones amortiguadoras. Hidrólisis. Carácter ácido-base de las disoluciones acuosas de sales.

Conceptos de oxidación y reducción. Reacciones redox. Semirreacciones. Pilas electroquímicas. Potencial de una pila y energía libre de la reacción redox. Potenciales de electrodo. Serie electroquímica y actividad de los elementos. Ecuación de Nerst. Métodos sistemáticos de ajuste de reacciones redox: Método del Ion Electrón; Método del Cambio de Valencia.

Introducción a las técnicas de laboratorio

A. Material básico de laboratorio. Etiquetado y transferencia de productos.
Pesada de muestras. Medida de volúmenes de líquidos. Uso del mechero.
Manejo de la bureta.
B. Preparación de disoluciones.

8. EQUILIBRIOS ÁCIDO-BASE.

9. EQUILIBRIOS RÉDOX

10. PRÁCTICA 1.

Introducción a las técnicas de laboratorio

A. Material básico de laboratorio. Etiquetado y transferencia de productos.

11. PRÁCTICA 2

Separación de muestras

A. Separación de caseína de la leche e identificación de los componentes del suero
B. Destilación de un vino.

12. PRÁCTICA 3

Equilibrios ácido-base

A. Valoración potenciométrica del ácido acético.
B. Determinación de la acidez de un vinagre comercial o de un zumo.
C. Disoluciones Tampón.

13. PRÁCTICA 4

Equilibrios redox

A. Equilibrios redox. Pilas
B. Valoración del SO2 en los vinos

VOLUMEN DE TRABAJO (HORAS)

ACTIVIDADES PRESENCIALES

Actividad	Horas
Tutorías	2,00
Teoría	38,00
Seminario	2,00
Laboratorio	15,00
Total horas	**57,00**

ACTIVIDADES NO PRESENCIALES

Actividad	Horas
Asistencia a otras actividades	0,00
Elaboración de trabajos individuales o en grupo	8,00

Estudio y trabajo autónomo	21,00
Preparación de clases	42,00
Preparación de actividades de evaluación	14,00
Resolución de casos prácticos	5,00
Total horas	**90,00**

METODOLOGÍA DOCENTE

El desarrollo de la asignatura se estructura en torno a cuatro tipos de actividades: las clases teóricas, tutorías, seminarios, y clases prácticas de laboratorio.
Estudio de contenidos teóricos. Los estudiantes deben adquirir los conocimientos básicos incluidos en el temario mediante su estudio individual y la asistencia a las clases teóricas. En dichas clases el profesor ofrecerá una visión global del tema, incidirá en aquellos conceptos clave para la comprensión del mismo y responderá a las eventuales dudas o cuestiones. Para el estudio individual y la preparación del tema con profundidad, se les proporcionará una bibliografía básica y complementaria, direcciones en internet y material informático de apoyo, así como instrucciones y consejos para el manejo de las fuentes de información.
El desarrollo de las clases de laboratorio se articula en torno a cuatro ejes. En primer lugar, el estudiante debe realizar un trabajo previo a la asistencia al laboratorio consistente en la comprensión del guión de cada práctica, el repaso de los conceptos teóricos que implica, la contestación a una serie de cuestiones previas y la preparación de un esquema del proceso de trabajo. Durante la asistencia al laboratorio, el profesor realizará una breve exposición de los aspectos más importantes del trabajo experimental y atenderá al estudiante durante la sesión. El estudiante analizará los hechos observados y resolverá algunas cuestiones post-laboratorio. Al finalizar el curso todos los alumnos realizarán un examen escrito sobre preguntas directamente relacionadas con las prácticas realizadas.
Tutorías. En ellas se resolverán las dudas que hayan podido surgir a lo largo de las clases teóricas y se orientará a los estudiantes sobre los métodos de trabajo más útiles para mejorar el rendimiento del aprendizaje.
Seminarios coordinados. Los alumnos podrían elaborar y exponer un trabajo sobre algún tema de actualidad relacionado con el temario.
Las actividades de evaluación continua, que en esta asignatura consta que son prácticas, tutorías y seminarios, son de ASISTENCIA OBLIGATORIA y, por lo tanto, NO RECUPERABLES, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.5 del Reglamento de Evaluación y Calificación de la UV para títulos de Grado y Máster." En caso de que, por causa justificada, no se pueda asistir a alguna de estas actividades, deberá comunicarse con la antelación suficiente. De esta forma, el responsable de la asignatura podrá asignar al estudiante una sesión en otro grupo.

EVALUACIÓN

Per a superar l'assignatura és necessari obtindre una qualificació de 5 punts sobre 10 tant en l'examen final com en les pràctiques de laboratori.
Per al càlcul de la nota final, la qualificació obtinguda en l'avaluació dels exàmens, la participació en les classes de teoria, les tutories i els seminaris (Th) comptarà un 75 %. La qualificació obtinguda en les pràctiques de laboratori (Lab) tindrà un pes del 15 %. Finalment, la qualificació obtinguda en el seminari coordinat (SemC) representarà el 10 % de la qualificació final:
Qualificació final = 0,75Th + 0,15Lab + 0,10SemC
Per a superar l'assignatura és necessari obtindre una qualificació de 5 punts sobre 10 tant en l'examen final com en les pràctiques de laboratori.
La còpia o el plagi manifest de qualsevol tasca (treballs o exàmens) que forme part de l'avaluació comportarà la impossibilitat de superar l'assignatura i donarà lloc a l'aplicació dels procediments

disciplinaris oportuns. Cal tindre en compte que, d'acord amb l'article 13.d) de l'Estatut de l'Estudiant Universitari (RD 1791/2010, de 30 de desembre), és deure de l'estudiantat abstindre's d'utilitzar o de col·laborar en procediments fraudulents en les proves d'avaluació, en els treballs que es realitzen o en documents oficials de la universitat.
Davant de pràctiques fraudulentes, s'actuarà d'acord amb el que determine el "**Protocolo de actuación ante prácticas fraudulentas en la Universitat de València**" (ACGUV 123/2020): https://www.uv.es/sgeneral/Protocols/C83sp.pdf.

BIBLIOGRAFÍA

- QUÍMICA. Chang R. Ediciones McGraw-Hill. Décima edición, 2010.
- QUÍMICA. La Ciencia Central. Brown T.L., Lemay H.E., Bursten B. E. y Murphy C. J. Editorial Pearson. Décimoprimera edición. 2009.
- QUÍMICA GENERAL Enlace Químico y Estructura de la Materia. Petrucci R.H., Harwood, W.S. y Herring F.G. Prentice Hall. Octava edición, 2003.(Vol.I)
- QUÍMICA GENERAL Reactividad química. Compuestos inorgánicos y orgánicos. Petrucci R.H., Harwood, W.S. y Herring F.G. Prentice Hall. Octava edición, 2003.(Vol.II)
- PRINCIPIOS DE QUÍMICA. Atkins P.W. y Jones L. Editorial Panamericana. Tercera edición, 2005.
- FUNDAMENTOS DE ENLACE Y ESTRUCTURA DE LA MATERIA. E. Colacio Rodríguez. Base Universitaria, Anaya, 2004.